

## Presseinformation Hofbräu Festzelt 2018



### Abmessungen Zelt:

- Länge: 85 m
- Breite: 62 m
- Firsthöhe: ca. 13 m
- Krone: 3 m
- Fläche Zelt: ca. 5.210 m<sup>2</sup>
- Garten: ca. 2.365 m<sup>2</sup>
- Gesamtfläche Erdgeschoß:  
ca.7.600 m<sup>2</sup> (=500 m<sup>2</sup> größer als  
ein Fußballfeld)
- Gesamtfläche mit Emporen  
und Garten: 13.700 m<sup>2</sup>
- Gesamtdachfläche: ca.5.000 m<sup>2</sup>
- Bühnengröße: 40 qm

### Zeltkapazität:

- Sitzplätze innen: 4.475
- Sitzplätze Balkone: 1.542
- Stehbereich: 940
- Sitzplätze Garten: 3.034
- Plätze gesamt: 9.991
- Zeltausstattung: 14 Boxen, 38 Stehtische, ca. 900 Sitztische

<b>Tägliche Besucherzahl:</b>	ca.16.000 Personen bis max.25.000 Besucher
<b>Gästeszahl gesamt in 16 Tagen:</b>	ca. 250.000 Personen
<b>Anzahl Bedienungen:</b>	250
<b>Küche:</b>	ca. 30
<b>Wiesn-Büro:</b>	ca. 15 Mitarbeiter
<b>Musiker:</b>	24 Personen
<b>Anzahl Security:</b>	max. 135 Personen (zu Spitzenzeiten)
<b>Reinigungspersonal:</b>	ca. 30 Personen

Die Bedienungen sind alle einheitlich mit einem blauen Dirndl und einer blau-weiß karierten Schürze ausgestattet, die aus österreichischer Fertigung stammen. Jeweils drei Bedienungen arbeiten in einem Team „auf einen Geldbeutel“ zusammen und teilen sich 12 Tische.

### Besonderheiten:

Zeltdekoration: 12 Zentner Hopfen  
Einziges Oktoberfestzelt mit einem Stehbereich  
Großer, rotierender Engel Aloisius in der Zeltmitte  
Der Stromverbrauch des Zeltes bei einem Oktoberfest entspricht dem eines durchschnittlichen 4-Personen-Haushaltes in 11 Jahren!  
Die Wirtfamilie Steinberg betreibt das Zelt seit 1980. Seit 2012 führt Ricky Steinberg (47) das operative Geschäft zusammen mit seiner Schwester Silja (45), die Eltern Margot und Günter unterstützen noch im Hintergrund.

Zur Sicherheit der Gäste wird das Zelt im Innen- und Außenbereich seit 2016 mit 26 HD-Kameras überwacht.

### **Die Krone:**

Die Krone ist dreidimensional gebaut, von allen Seiten sichtbar und feststehend

Gesamthöhe: ca. 3,0 m.

Gewicht: ca. 1.000 KG

Beleuchtung: Hochspannungsneonröhren in Sonderformen mundgeblasen, Betrieb der Krone mit 4 Hochspannungstrafos mit je 4000 V und 50 mAmper Leistung

Die Krone steht auf einer Stahlkonstruktion am First des Zeltes, 13 m über dem Gelände.

Montage: Die Krone wird mit einem Autokran, nach dem Zusammenbau auf der Geländeebene, nach oben gehievt.

### **Die Maßkrüge:**

Etwa 70.000 Maßkrüge bzw. 1,0l-Isar-Seidel sind auf dem Oktoberfest im Einsatz. Davon bleiben nach dem Oktoberfest etwa 20.000 Stück unversehrt übrig. Von den 50.000 fehlenden werden, trotz der hervorragenden Leistung der Security-Mannschaft, etwa 7.500 Stück als Souvenir von den Besuchern mitgenommen, die restlichen 42.500 gehen zu Bruch.

### **Der Aloisius:**

Der Aloisius im Hofbräu-Festzelt besteht aus 4 Teilen, der Wolkenbank, dem Rumpf, dem Kopf und den Flügeln. Bei einer Größe (Höhe) von 250 cm wiegt er 150 Kg.

Das verwendete Material ist ein extrudierter Hartschaum mit Dispersionsanstrich sowie einem zusätzlichen Anstrich mit schwer entflammbarem Brandschutzmittel.

Dank eines Motors dreht sich der Aloisius laufend (in 1 Min. 20 Sec.) um seine eigene Achse.

Die Figur des Aloisius im Hofbräu-Festzelt entstand nach der Figur des „Münchner im Himmel“ der Trickfilm-Version von Walter und Traudl Reiner aus dem Jahr 1962.

Die Anzahl der BHs oder Unterwäsche-Teile hat in den letzten Jahren stark abgenommen.

Während in der Hochzeit bestimmt 1.000 Unterwäsche-Teile während des Oktoberfestes Ihren Weg aus dem Stehbereich vor der Bühne auf den Aloisius fanden, sind es aktuell nicht mehr als 100 Wäschestücke.

### **Musikkapelle:**

„Kapelle Alois Altmann und seine Isarspatzen“, insgesamt ca. 24 Musiker/innen

Spielzeit :11:00 Uhr bis 22:30 Uhr

Besetzung:

6 Trompeten (Sepp, Hanse, Maria, Stefan, Andreas, Norbert),

3 Klarinetten bzw. Saxophone (Andreas, Rainer, Martin)

Tenorhorn, Posaune (Florian (Sohn von Alois Altmann), Sepp, Harald, Werner, Markus, Markus)

Tuba- E-Bass (Franz und Alexander)

Schlagzeug Mr. ACDC - Bernhard Löffl,

Keyboard: Franz Baumann

Gitarre Xaver Peisl, Vilsmeier Michael, Wein Günter

Gesang Caro, Anita, Björn, Uli und Daniel

Reservemusiker (Stephan, Andy, Norbert, Andi , Maxl uvm.)

Altersdurchschnitt: ca. bei 28 Jahre

Spielzeit je Musiker in 16 Tagen: ca. 180 Stunden

Musikstücke im Angebot: etwa 320

Die Kapelle teilt sich an den Sonn-und Feiertagen in 4 Gruppen auf. Somit können von 11.00 Uhr bis zum Ende um 22.30 Uhr die Gäste immer musikalisch unterhalten werden.

Die einzelnen "Bands":

- Nachmittags 12 Musiker 45 Minuten Pause / 12 Musiker auf dem Podium

- Abends 24 Musiker auf dem Podium

- Im Abendprogramm kann sich dann die Combo-Besetzung mit 8 Musikern und Sängern den einzelnen Musikpartien widmen. (Rock usw.) evtl. mit einzelnen Bläsern noch verbessert.

Bis ca. 18.00 Uhr wird schwerpunktmäßig traditionelle Blasmusik im Sinne des Veranstalters - der Stadt München - gespielt. Ab 18.00 Uhr wird das Musikprogramm dann internationaler und rockiger. Das „Prosit der Gemütlichkeit“ wird pro Stunde ca. viermal gespielt. Die Musik darf nicht lauter werden darf als 85 db bzw. nach 18.00 Uhr 90 db.

### **Was wird in 16 Tagen konsumiert?**

- 725.700 Maß Hofbräu-Bier (entspricht 7.257 HL)
- 70.735 1/2 Hendl
- 4.267 ganze Schweinshax'n
- 6.294 Paar Schweinswürst'l
- 3.000 halbe Enten

### **Das Oktoberfestbier von Hofbräu München**

Braubeginn: im April

Alkoholgehalt: 6,3% Vol.

Stammwürze 13,6-13,9 Gew. %

Kcal/ Liter: 480-510

Charakteristik: weich, malzbetont, körperreich, kräftig, süffig, leichte Hopfenbittere

Farbe: goldgelb, etwas dunkler als Helles

Kulinarisch: Die malzig-süße und vollmundige Art passt ideal zur bayerischen Traditionsküche

Menge Hofbräu Oktoberfestbier 2017 insgesamt: 4.660.100 Liter (46.601 Hektoliter)

Davon 7.257 HL bzw. 16 Prozent auf dem Oktoberfest (entspricht 725.700 Litern Bier)

Verteilung 2017 (46.601 HL)

Fass: 41,1 %

Flasche: 42,8 %

Tank: 16,2 %

Davon Export: 46,7 %

Das „Hofbräu Oktoberfestbier“ ist ab Anfang August im gut sortierten Handel und in Getränkemarkten erhältlich (deutschlandweit, vorwiegend Ballungszentren). Den Gastronomen wird es ab Anfang September angeboten. Auch alle unsere Exportländer werden mit dem Oktoberfestbier beliefert, die größte Nachfrage haben wir aus

1. USA
2. Italien
3. Schweden
4. Russland

## **Interview mit dem Braumeister Rolf Dummert.**

### **Verraten Sie uns das Rezept für Hofbräu Oktoberfestbier?**

Da gibt es nichts zu verraten, weil es kein hundertprozentiges Rezept gibt. Bierbrauen ist nicht mit der Herstellung eines Erfrischungsgetränks zu vergleichen. Die Rohstoffe für s Bier sind nicht standardisiert, sie kommen direkt aus der Natur. Wie beim Wein kann auch die Qualität der Gerste oder des Hopfens je nach Jahrgang unterschiedlich sein. Der Brauer muss das Herstellungsverfahren den Rohstoffen anpassen und Schwankungen ausgleichen. Bier ist eben ein lebendiges Produkt.

### **Woran orientieren Sie sich dann?**

Jede Brauerei hat einen Hausgeschmack, ein sogenanntes Aromaprofil. Es ist die Kunst des Brauers, dass das Ergebnis für den Bierliebhaber immer gleich schmeckt. Der Brauer wahrt sozusagen das Aromaprofil.

### **Schmeckt das Hofbräu Oktoberfestbier heute noch so wie anno dazumal?**

Ganz sicher nicht. Die Brauwissenschaft verbessert ständig die Technik z.B. durch die Möglichkeiten schonender Herstellungsverfahren. Dadurch ändert sich auch der Geschmack, er wird weicher, angenehmer. Wahrscheinlich würden die Biere von den Anfängen des Oktoberfestes unseren heutigen Erwartungen gar nicht mehr entsprechen.

### **Kosten Auf- und Abbau Festzelt:**

- 1,2 Mio. Euro

- Personal ca. 1,2 Mio Euro

Bis der Vorhang sich hebt haben 55 Männer 48 harte Tage vor sich: aus 350 Tonnen, 20.000 Bauelementen und 1,6 Millionen Einzelteilen entsteht das Hofbräu- Festzelt.

### **Ablauf Oktoberfest über das Jahr:**

März: Reservierungsbeginn

Juli: Start Zeltaufbau

Anfang September: Reservierungsbüro auf der Wiesen

Oktober: Abbau

### **Wird das Bier noch aus Holzfässern ausgeschenkt?**

Nein. Das Traditionsgespann, das von 6 Brauereipferden beim Einzug der Wiesenwirte gezogen wird, zeigt uns nur, wie früher das Bier auf die Theresienwiese gebracht wurde.

Heute wird das Bier aus 70 bzw. 50 Hektoliter Tanks (7.000 / 5.000 Liter) ausgeschenkt. 13 dieser Tanks befinden sich im Hofbräu-Festzelt. An Schänke eins und Empore Ost 2 Tanks mit 70 hl und 50 hl, an Schänke zwei 2 Tanks mit 70 hl, an Schänke drei 2 Tanks mit 50 hl und 70 hl, auf der Empore West ein Tank mit 50 hl, im Garten 3 Tanks a 70 hl und in Schänke vier 1 Tank mit 70 hl. Das macht eine Gesamtkapazität von 830 hl. Da diese Tanks aufgrund des Drucks nicht bis zum Anschlag gefüllt werden können, befinden sich täglich etwa 780 HL Oktoberfestbier im Festzelt. Die dicken Wände der Tanks mit einer 20 cm dicken Isolierung sorgen dafür, dass selbst bei direkter Sonneneinstrahlung die Temperatur des Bieres nur um 1 Grad pro Tag steigt. Zudem haben die großen Tanks den Vorteil, dass das Bier immer gleich ruhig gezapft werden kann.

### **Wie kommt das Bier in die Tanks?**

Das Oktoberfestgelände darf von 12 Uhr Mittags bis 0:00 Uhr nicht befahren werden. Das gilt für alle Lieferanten, also auch unsere "Biertanker". Pünktlich um 0:00 Uhr fährt der erste Tankwagen die erste Schänke an. Hier werden der Reihe nach alle Tanks mit einer Art Feuerwehrschauch mit hohem Druck befüllt, was ca. 20 Minuten pro Tank dauert. Die Temperatur des Bieres beträgt beim Befüllen zwischen 1 und 3 Grad. Das Füllvolumen eines von zwei Tanklastwagen von Hofbräu München bemisst 120 HL. Das bedeutet, dass jeder Tankwagen bis zu drei Mal pro Nacht das Oktoberfestgelände anfahren muss, bis alle Schänken wieder mit Bier versorgt sind. Die Betankung eines Tankwagens in der Brauerei dauert etwa eine halbe Stunde. Am Wochenende kann es durchaus sein, dass man den letzten Tankwagen am Vormittag noch auf dem Festgelände antrifft.

### **Wer macht wann das Zelt sauber?**

Für die Reinigung des Festzeltes ist die Fa. Clean Service zuständig. Dieses seit vielen Jahren auf dem Oktoberfest tätige Reinigungsunternehmen betritt jeden Abend mit bis zu 30 Mann ab 22.30 Uhr das Festzelt.

Angefangen wird mit dem Einsammeln unbeschädigter Maßkrüge im gesamten Festzelt und im Biergarten. Sind diese Krüge in Sicherheit, wird mit Dampfstrahlern, riesigen Besen und Kehrmaschinen das Zelt wieder auf Vordermann gebracht. Die Reinigung dauert bis in die frühen Morgenstunden.